



BANQUET

AMOUR DE FESTIVITÉS

UN SERVICE TRAITEUR AU SEIN DE MAISON AMOUR

Maison Amour est un groupe de restauration bordelais créé par deux amis ayant une seule idée en tête : créer des expériences gastronomiques où le fait-maison et la convivialité sont au coeur du projet.

Banquet Traiteur bénéficie ainsi du **savoir-faire des six restaurants bordelais** aux concepts singuliers ayant pour fondamentaux le fait maison et la convivialité.

AMOUR DE VIANDE : On découvre chez **Brutus** une expérience autour du boeuf maturé à sélectionner au poids et découpé sous les yeux du client sur le billot.

AMOUR D'ANTAN : À la brasserie **Maillard**, il suffit d'une odeur, d'un goût ou d'une image pour redécouvrir les recettes traditionnelles françaises. Un salon privé "comme chez mamie" est également proposé aux groupes.

DEUX AMOURS : Viandes d'exception et meilleur boeuf du monde sont à l'honneur chez **Gramma** pour une expérience gastronomique qui sublime la terre et la mer.

AMOUR DE BOUCHON : **Bacchus** propose une cuisine gastronomique la moins chère de Bordeaux qui mêle des goûts modernes à d'autres traditionnels.

PETIT AMOUR : **Merlot** est le bistrot de quartier convivial où l'on partage en terrasse salaisons, fromages, huîtres et petites assiettes cuisinées.

AMOUR DE QUARTIER : **Bistrot Maurice** revisite les classiques du bistrot avec des produits frais et locaux et des associations qui font sourire les papilles.



NOS OFFRES

Les prix mentionnés sur les pages suivantes sont inscrits en TTC.



COCKTAIL

5 PIÈCES

Classiques _____ **20€** /personne

Quelques exemples :

*Pimientos de padron grillés à la fleur de sel
Mini tartelette de légumes confits
Houmous au tahina
Moules sautées au piment d'Espelette
Brochette de poulet teriyaki*

...

Premium _____ **37,50€** /personne

Quelques exemples :

*Magret de canard fumé
Croque-monsieur truffé
Chipiron en persillade
Gravlax de saumon et crème à l'aneth
Saint-Jacques cuites sur coquille*

...

Les frais de personnel ne sont pas inclus et dépendent du nombre de convives.

OPTIONS

Huîtres (avec présence d'un écailler) **+ 5€** /personne

Découpe de jambon (à partir de 50 personnes) **+ 12€** /personne

Foie gras de canard et chutney de figue **+ 5€** /personne

Consommable si cuisson au brasero **+ 360€**



COCKTAIL

10 PIÈCES

Classiques _____ **40€** /personne

Quelques exemples :

*Pimientos de padron grillés à la fleur de sel
Mini tartelette de légumes confits
Houmous au tahina
Moules sautées au piment d'Espelette
Brochette de poulet teriyaki
...*

Premium _____ **75€** /personne

Quelques exemples :

*Magret de canard fumé
Croque-monsieur truffé
Chipiron en persillade
Gravlax de saumon et crème à l'aneth
Saint-Jacques cuites sur coquille
...*

Les frais de personnel ne sont pas inclus et dépendent du nombre de convives.

OPTIONS

Huîtres (avec présence d'un écailler) **+ 5€** /personne
Découpe de jambon (à partir de 50 personnes) **+ 12€** /personne
Foie gras de canard et chutney de figue **+ 5€** /personne
Consommable si cuisson au brasero **+ 360€**



COCKTAIL DINATOIRE / DÉJEUNATOIRE

20 PIÈCES

95€ /personne

17 pièces salées + 3 pièces sucrées

Quelques exemples :

Pimientos de padron grillés à la fleur de sel

Mini tartelette de légumes confits

Houmous au tahina

Carpaccio de figues, feta et zaatar

Focaccia aux tomates confites et huile d'olive AOP

Jambon Serrano

Plateau de fromage

Moules sautées au piment d'Espelette

Brochette de poulet teriyaki

Magret de canard fumé

Croque-monsieur truffé

Chipiron en persillade

Gravlax de saumon et crème à l'aneth

Saint-Jacques cuites sur coquille

...

Les frais de personnel et l'art de la table ne sont pas inclus et dépendent du nombre de convives.

OPTIONS

Huîtres (avec présence d'un écailler)

+ 5€ /personne

Découpe de jambon (à partir de 50 personnes)

+ 12€ /personne

Foie gras de canard et chutney de figue

+ 5€ /personne

Consommable si cuisson au brasero

+ 360€



REPAS ASSIS / DEBOUT

2 TEMPS - PLAT + DESSERT

Classique _____ **40€** /personne

Quelques exemples :

*Bar entier
Côte de bœuf
Magret de canard IGP
Bourguignon de bœuf
...*

*Mille-feuille à la vanille
Mousse au chocolat
Tarte fine aux fruits
Tiramisu
...*

Premium _____ **50€** /personne

Quelques exemples :

*Côte de bœuf maturée
Langouste
Côte de bœuf Wagyu espagnol
Homard bleu de Bretagne
...*

*Mille-feuille à la vanille
Mousse au chocolat
Tarte fine aux fruits
Tiramisu
...*

- Tous les mets sont servis en portion individuelle ou à partager (au choix).
- Deux accompagnements ainsi que le pain sont compris dans le prix.
- La formule peut être végétarienne pour les invités concernés.
- Les frais de personnel et l'art de la table ne sont pas inclus et dépendent du nombre de convives.

OPTIONS

Plat supplémentaire (ex : un poisson + une viande)	+ 18€ /personne
Plateaux de fromage	+ 12€ /personne
Snack de nuit	+ 15€ /personne
Côte de boeuf de Wagyu japonais	+ 40€ /personne
Consommable si cuisson au brasero	+ 360€
Dessert supplémentaire	+ 5€ /personne
Gâteau sur-mesure	sur devis
Menu enfant	20€ /personne



REPAS ASSIS / DEBOUT

3 TEMPS - ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Classique _____ **55€** /personne

Quelques exemples :

Bar entier
Côte de bœuf
Magret de canard IGP
Bourguignon de bœuf
...

Mille-feuille à la vanille
Mousse au chocolat
Tarte fine aux fruits
Tiramisu
...

Premium _____ **65€** /personne

Quelques exemples :

Côte de bœuf maturée
Langouste
Côte de bœuf Wagyu espagnol
Homard bleu de Bretagne
...

Mille-feuille à la vanille
Mousse au chocolat
Tarte fine aux fruits
Tiramisu
...

- Tous les mets sont servis en portion individuelle ou à partager (au choix).
- Deux accompagnements ainsi que le pain sont compris dans le prix.
- La formule peut être végétarienne pour les invités concernés.
- Les frais de personnel et l'art de la table ne sont pas inclus et dépendent du nombre de convives.

OPTIONS

Plat supplémentaire (ex: un poisson + une viande)	+ 18€ /personne
Plateaux de fromage	+ 12€ /personne
Snack de nuit	+ 15€ /personne
Côte de boeuf de Wagyu japonais	+ 40€ /personne
Consommable si cuisson au brasero	+ 360€
Dessert supplémentaire	+ 5€ /personne
Gâteau sur-mesure	sur devis
Menu enfant	20€ /personne



BOISSONS

SOFTS _____ **5€** /personne

Eaux (bouteilles en verre), citronnade, jus de fruits, sodas, durant le cocktail et le repas

VINS (BLANCS - ROUGES - ROSÉS) ET PÉTILLANTS

Collection 1 _____ **25€** /bouteille

Collection 2 _____ **35€** /bouteille

Collection 3 _____ **50€** /bouteille

Durant le repas, nous recommandons de prévoir au minimum deux verres de vin par convive soit une bouteille pour trois.

CHAMPAGNES

Classique _____ **60€** /bouteille

Premium _____ **90€** /bouteille

Durant le cocktail, nous recommandons de prévoir environ deux coupes par convive soit une bouteille pour trois.

BIÈRES _____ **5€** /bouteille

CAFÉ _____ **1€** /capsule

OPTIONS

Atelier mixologie (cocktails) _____ **sur devis**

BRUNCH

Classique _____ **33€** /personne

Quelques exemples :

*Fromage
Charcuterie
Club sandwiches
Dips de légumes
Cookies
Madeleines
Brochettes de fruits*

*...
Jus de fruit, citronnade et eaux plate et pétillante*

Toutes les pièces sont froides et présentées dans des plateaux déposés au frais la veille.

Le service n'est pas assuré et nous ne fournissons pas les boissons chaudes.

Premium _____ **55€** /personne

Quelques exemples :

*Viennoiseries
Pain, beurre et confitures
Fromage blanc
Fruits
Fromage
Charcuterie
Salades froides
Bruschetta
Croques monsieur
Oeufs*

...

Cette offre est composée de pièces chaudes et froides.

Le service est assuré par notre équipe. Les frais de personnel ne sont pas inclus et dépendent du nombre de convives.





SCÉNOGRAPHIE

Vous souhaitez aller plus loin dans la décoration de votre table ? Faites appel à nous pour la scénographie.

Au delà du repas, nous vous proposons de vous accompagner sur :

- **l'art de la table**
- **la papeterie**
- **les fleurs**
- **la création de signalétique**

Racontez-nous votre histoire et laissez-nous imaginer le banquet de vos rêves !

ART DE LA TABLE

Chaque forfait individuel comprend :

- 4 assiettes lunch (environ 21cm) - pour le cocktail, l'entrée, le fromage et le dessert
- 1 assiette de présentation (environ 27cm) - pour le plat principal
- 1 set de couverts de table
- 2 set de couverts à entremets - pour le cocktail et le repas
- 3 verres à eau - pour le cocktail et le repas
- 4 verres à pied - pour le cocktail et le repas
- 1 tasse à café
- 1 serviette en tissu

Hors mobilier (tables / chaises), nappes, verrerie pour soirée dansante après repas, plats et contenants de service particuliers (sur demande) et décoration.

SOBRIÉTÉ

à partir de
18€ /personne



Vaisselle blanche, verres à vin classiques, couverts inox (visuels non contractuels)

FANTAISIE

à partir de
36€ /personne



Éléments vintage avec ou sans motifs, à adapter selon vos goûts et envies (visuels non contractuels)

ÉLÉGANCE

à partir de
32€ /personne



Vaisselle en porcelaine, argenterie, verres à vin qualitatifs (visuels non contractuels)

NOS RÉALISATIONS



MARIAGE PAYS BASQUE

Convives : 90

Lieu : Maison Belzunce

Date : Mai 2024

Déroulé :

Cocktail debout

Côtes de boeuf au brasero à partager

Buffets de fromages et desserts

Clé en main :

Service attentionné par notre équipe

Scénographie de table

Location vaisselle et mobilier



MARIAGE VAL D'ISÈRE

Convives : 150

Lieu : Le Refuge de Solaise

Date : Juin 2024

Déroulé :

Cocktail debout

Plats individuels servis à l'assiette

Plateaux de fromage

Desserts à partager

Clé en main :

Service attentionné par notre équipe

Scénographie de table



MARIAGE CAP FERRET

Convives : 70

Lieu : Domicile

Date : Juin 2024

Déroulé :

Cocktail debout

Bar en portefeuille au brasero à partager

Plateaux de fromage

Clé en main :

Service attentionné par notre équipe

Scénographie de table

Location vaisselle et mobilier



MARIAGE BORDEAUX

Convives : 60

Lieu : Domaine de Seynhac

Date : Septembre 2024

Déroulé :

Cocktail debout

Côtes de boeuf au brasero à partager

Plateaux de fromage

Desserts à partager

Clé en main :

Service attentionné par notre équipe

Scénographie de table

Location vaisselle et mobilier



MARIAGE BORDEAUX

Convives : 70

Lieu : Château de Garde

Date : Février 2025

Déroulé :

Cocktail debout

Entrées à partager

Côtes de boeuf au brasero à partager

Plateaux de fromage

Desserts à partager

Clé en main :

Service attentionné par notre équipe

Scénographie de table

Location vaisselle et mobilier



MARIAGE BORDEAUX

Convives : 55

Lieu : Domaine du Tertre

Date : Septembre 2025

Déroulé :

Cocktail debout

Côtes de boeuf au brasero à partager

Plateaux de fromage

Desserts à partager

Clé en main :

Service attentionné par notre équipe

Location vaisselle

CONTACT

contact@event-banquet.com

www.event-banquet.com

[@banquet__traiteur](#)